

KÜCHEN PARTY



KOCH & SCHULE GMBH

Küchenparty

...die besten Partys finden immer in der Küche statt!

Unsere KÜCHENPARTYS verbinden einzigartige Speisen, erlesene Drinks und auf Wunsch Live-Musik in entspannter Partyatmosphäre. Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder einfach einen schönen Abend mit Freunden / Kollegen im einzigartigen Ambiente unserer Kochschule im ZwanzigZehn.



Stefan Lunkenheimer bereitet verschiedene leckere Speisen vor Ihren Augen frisch zu, manches hat er bereits vorbereitet, manches genießen sie frisch aus der Pfanne. Es ist eine lockere Stimmung, mit Musik, leckeren Getränken und das ganze unkompliziert und leger. Genuss und Unterhaltung pur. Lebensfreude, das ist die Stimmung so eines Abends. Und dazu gibt es natürlich die heißen Tipps vom Profikoch, die Sie bei Ihrer nächsten Party selber umsetzen können.



Termine könnt Ihr hier buchen... 




...beef it Party

- Bunter Linsensalat 
- Caprese Mozzarella Salat
- Tabouleh mit Garnelen
- Scharfer Möhrensalat
- Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Vitello tonnato
- Kartoffel-Vollkornbrot und Lunkibaguette mit Tomaten und Pfefferbutter
- Ofenfrisches Oliven- und Tomatenfocaccia 


Frisch aus dem Beefer:

- Iberico Schweinebäckchen
- Black Angus Entrecôte
- Asia Meatballs (Kalbfleisch-Garnelen-Bouletten)
- Lachs-Tataki-Style
- Ki-Roy Hähnchenbrustfilet

Beilagen und Saucen:

- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream 
- BBQ-Sauce
- Meerrettichjoghurt
- Mangochutney

Dessertbuffet:



- Crème brûlée
- Mousse au chocolat mit Passionsfrucht-Coulis 
- Rosmarin-Pannacotta mit Feigensauce

75,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränke

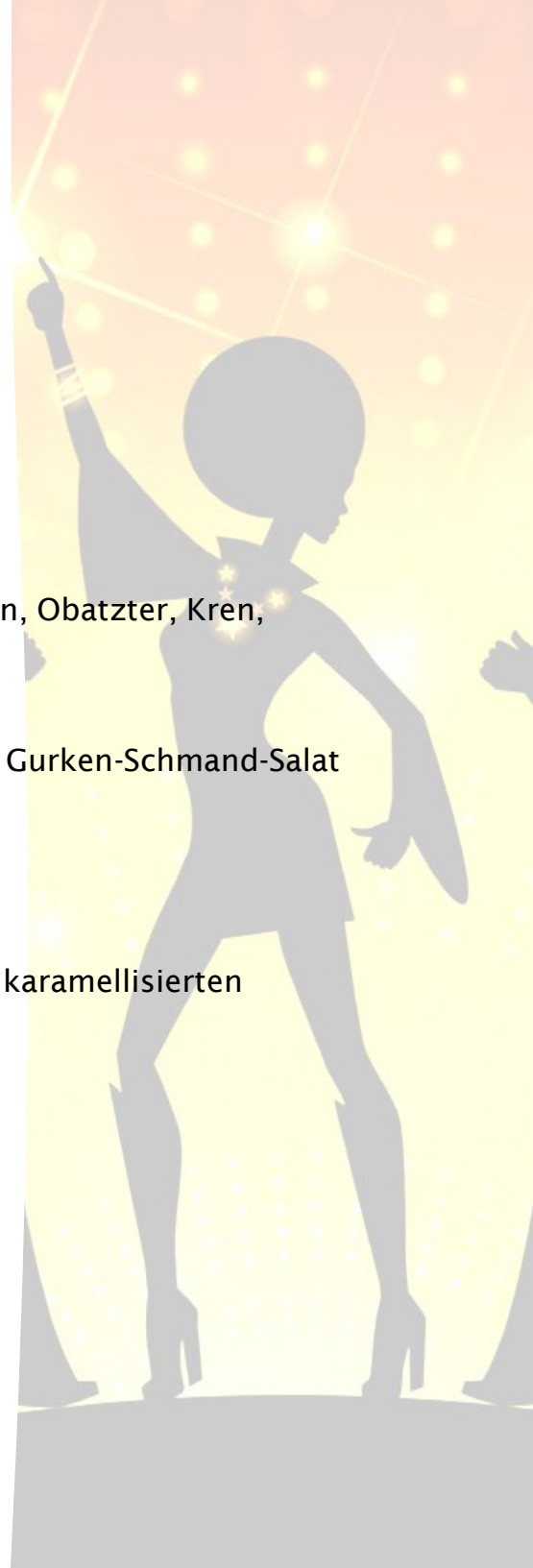


Alpenküchen Party



- Kachlsupp (Brühe mit Haxenklein und Gemüse)
- Wiesn Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
- Alm Hütten Breterl (verschiedene rustikale Wurstsorten, Obatzter, Kren, Salatbeilagen und Bauernbrot)
- Laugenbrezel
- Allgäuer Käsespätzle* mit Röstzwiebeln und frischem Gurken-Schmand-Salat
- Semmelknödel* mit Waldschwammerlragout 
- Backhendel mit warmen Kartoffelsalat
- Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß
- Kaiserschmarrn* mit Apfel- und Zwetschgenkompott, karamellisierten Mandeln und Rumrosinen 

63,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränke



70er Jahre Party

- russische Eier (gefüllt mit Eigelb-Mayonnaise-Creme und Ketakaviar)
- Mettigel mit ofenfrischem Kartoffel-Kräuterbrot
- Partyfrikadellchen (kleine Frikadellen mit Gewürzgurkenfächer)
- kleine Schweineschnitzel mit Zitronenfilets*
- Gemüsesticks mit Kräuterquark 
- gefüllte Tomaten
- Nudel- und Kartoffelsalat
- Toast Hawaii*
- Pumpernickeltürmchen
- kleine Reibplätzchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich*
- Schinkenröllchen (gefüllt mit Joghurtmayonnaise und Spargel)
- Gulaschtopf mit kleinen Paprika- und Kartoffelstückchen
- Rinder- und Schweinebraten mit "Leipziger Allerlei" und Kartoffelgratin
- Wackelpudding
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne 
- Käse-Weintrauben-Spieße
- 'Kalter Hund'

62,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränke



Italienischer Abend

- Bruschetta 🍴
- Parmigiana di melanzane (Auberginengratin)
- Caprese Mozzarella Salat
- Polpi in insalata (Oktopussalat)
- Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Vitello tonnato
- ofenfrisches Oliven- und Tomatenfocaccia

Pasta aus dem Parmesanlaib* mit:

- Geschmolzenen Tomaten*
- Gegrillten Gamba*
- Rinderfiletstreifen*
- Maishähnchenbruststreifen*

Frisch aus der Pfanne:

- Gnocchi di ricotta al sugo di salsicce

Dessertbuffet:

- Crostata con mandorle e ricotta (Mandelkuchen mit Ricotta) und Vanillesahne
- Pannacotta mit Beerensauce

72,00 Euro pro Person*

- inkl. Service, Speisen und Getränke



Küchen-Brunch

- Große Auswahl an Frisch- und Schnittkäsen, Schinken, Salami und Wurstprodukten
- Rauchfischspezialitäten mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
- Müsli- und Cerealien-Auswahl mit frischer Milch und Joghurt
- Vier verschiedene selbstgemachte Marmeladen 🍋
- Frisch zubereitetes Rührei, Omelett, krosser Speck und Nürnberger Würstchen*
- Brotkorb mit verschiedenen Broten, Brötchen und Croissants
- Chanteloup-Melone mit Parmaschinken
- Selbstgemachte Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Carpaccio nach dem Originalrezept aus Harry's Bar in Venedig
- Scharfer Couscoussalat mit Garnelen
- Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel, Portweinsauce, Fingermöhren und Trüffel-Kartoffelstampf
- Curry-Wildlachsfilet* mit asiatischem Bratgemüse und Kokosreis
- Orangen Ingwer Crème brûlée 🍋
- Mousse au chocolat mit Passionsfrucht - Coulis 🍋
- Pannacotta mit Erdbeersauce

62,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränke

*Frisch während der Party zubereitet

°Die Pauschale gilt für die Dauer von 6 Stunden



Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light gray and extend across the width of the page.

Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light gray and extend across the width of the page.

ZWANZIG ZEHN

RESTAURANT • CATERING • SERVICE • KOCH UND SCHULE

Koch & Schule GmbH
Platanenallee 14 | 58675 Hemer

info@restaurant-zwanzigzehn.de
0 23 72 - 555 15 65